IT

Tagliare pane artigianale, pagnotte e diversi…, con un massimo di sucurezza garantisce rapidità ed efficienza.
Tuttavia, come per tutti gli apparecchi affilati attivati manualmente, un minimo di vigilanza è necessario per un uso ed una pulizia senza rischio.

SICUREZZA
Il taglia pane (uso per mano destra o mano sinistra) a una lama molto affilata è una protezione in plastica fissa (soltanto sul modello 35CPX) che attira l'atenzione dell'utilizzatore a prossimità della lama.

INSEDIAMENTO DELLA PROTEZIONE:
Inserire prima nel piccolo taglio, mettere in forma la protezione poi inserire nel taglio più largo (parte manico).

Si consiglia di usare il nostro taglia pane nelle comunità, l'installazione di un vero posto di lavoro per garantire la sicurezza dei lavoratori e la conformità alle norme e direttive (il documento unico obbligatorio).
Questo posto di lavoro può essere attrezzato come segue:
1. posizione geografica precisa del posto in cucina.
2. Visualizzazione delle istruzioni d'uso e di sicurezza.
3. Messa a disposizione al personale operativo, di un guanto in tessuto resistente al taglio, fissato sulla parete con una catena.
   Messa a disposizione al personale utente, di guanti in lattice monouso, da mettere prima di qualsiasi uso di guanti antitaglio per garantire l'igiene di tutti.
4. Formazione preliminare del personale a l'uso del taglia pane: taglio del pane, pulizia, sicurezza...
   In queste condizioni un vero posto di lavoro sicurizzato è stato creato.

NON TOGLIERE MAI LA PROTEZIONE DURANTE L'UTILIZZAZIONE DEL TAGLIA-PANE
Un utilizzazione sicura al massimo richiede tuttavia l'impiego di un guanto anti-taglio (Ref. GANT07 della nostra gamma) per la mano che tiene il pane.
In caso d'uso dello stesso guanto per molte persone, conviene per ragioni d'igiene di mettere anzitutto un guanto lattice.
- La protezione plastica fissata, garantisce una buna sicurezza durante l'utilizzazione del taglia-pane (soltanto sul modello 35CPX).
- Il carter di protezione inossidabile, sotto la base, evita il contatto con la lama e permette la pulizia dell'apparecchio senza rischio di ferirsi.
- Quattro ventose garantiscono una eccelente stabilità a condizione di pulire regolarmente il piano di lavoro, togliendo le molliche di pane che fanno perdere l' aderenza alle ventose.

CARATTERISTICHE TECNICHE
- Lama in acciao inossidabile di coltelleria temprato, mantenuta da un quadrato spesso, pretetta e guidata in modo preciso da una posizione scanalata nella base, che gli conferisce un effetto « cesoia » molto efficace.
- L'acciaio inossidabile temprato contiene soltanto 13% di cromo e 0% di nichel, è sensibile alle atmosfere umide e/o saline.
  La qualità della sua lucidatura di superficie permette alla lama di resistere alle punture di corrosione.
- Base e quadrato in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene

PULIZIA E MANTENIMENTO
Pulire per mezzo di uno straccio asciutto, o di una spugna umida.
Di tanto in tanto pulire anche i pattini di gomma per una migliore aderenza.
Evitare la pulizia alla macchina, l'aggressività dei sali di lavaggio non essendo regolari rischiano di causare inizi di corrosione sulla lama.

PROPOSTE
Con il suo taglio eccelente ed il suo bordo netto e preciso, il taglia pane puo essere utilizzato ad esempio, per dividere cotogne per la marmellata, tagliare salsicciе in sezioni ampie o fine per « l'aperitivo »… Ogni prodotto alimentaire di consistenza dura che richiede una lama efficiente.
Dimensioni :
Ref. 35CPX - 520 x 135 x 145 mm / peso : 2,850 kg

NOTA IMPORTANTE
Un taglio, al giorno d'oggi, è grave : assenza dal lavoro, infermità, problemi collegati con il sangue, ecc. Questo taglia-pane a una lama molto affilata. Raccomandiamo vivamente a qualsiasi utente l'impiego di nostri GUANTI ANTI-TAGLI. Tessile flessibile a base di Kevlar, amidesre, taglia 7, Ref.GANT07.

AUTRES ARTICLES DE NOTRE FABRICATION
OTHER ARTICLES
ANDERE ARTIKEL AUS UNSERER PRODUKTION
ALTRI PRODOTTI
OTROS ARTÍCULOS DE NUESTRA PRODUCCIÓN


Réf. 703SF1P   Réf. 703SF1


Réf. 703SX


Réf. PAIN01 - PAIN02

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS
EINZELTEILE
PEZZI DI RICAMBIO
PIEZAS DE REPUESTO

Lame/*Blade* 35 cm : Réf. 35CPX-L (jusqu'au/*to* 08/07/2014)
Réf. 35CPX-NL (après le/ *after* 08/07/2014)

Patin anti-dérapant/*anti-slip pad* : Réf. 35CPX-PAT

Protection plastique/*plastic safety device* :
Réf. 35CPX-P (jusqu'au/ *to* 01/10/2008)
Réf. 35CPX-NP (après le/*after* 01/10/2008)

Fillion - 07/2014 - Photos non contractuelles.





PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946
QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

Couteau À PAIN

MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
BEDIENUNGS-ANLEITUNG
ISTRUZIONI PER L'USO
MODO DE EMPLEO

Réf. 35CPX





GANTS ANTI-COUPURES
ANTI CUT GLOVES / SCHNITTSCHUTZ-HANDSCHUHE
Réf. GANT07

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS
READ CAREFULLY AND APPLY THE INSTRUCTIONS HEREAFTER INSTRUCTIONS
DIE NACHFOLGENDEN INSTRUKTIONEN IN DER BEDIENUNGS-ANLEITUNG
LEER ATENTAMENTE APLICAR LAS INSTRUCCIONES
LEGGERE ATTENTAMENTE ED APPLICARE LE ISTRUZIONI

FR

Trancher du pain de campagne, des pains ronds et divers..., avec un maximum de sécurité assure rapidité et efficacité.
Toutefois, comme pour tous les appareils tranchants actionnés manuellement, un minimum de vigilance est nécessaire pour une utilisation et un nettoyage sans risque.

SÉCURITÉ
Le trancheur à pain (utilisation droitier/gaucher), est équipé d'une lame très tranchante et d'une protection en matière plastique (uniquement sur modèle Réf.35CPX) qui attire l'attention de l'utilisateur à proximité de la lame.

MONTAGE DE LA PROTECTION PLASTIQUE
Clipser d'abord dans la petite entaillle, mettre en forme la protection puis clipser dans la deuxième entaille plus large (côté poignée).

Nous préconisons pour l'utilisation de notre coupe–pain en collectivités, l'installation d'un véritable poste de travail garantissant la sécurité du travailleur et le respect des normes et des Directives ainsi que le Document Unique obligatoire.
Ce poste de travail peut être équipé de la façon suivante :
1. Position géographique précise du poste dans la cuisine,
2. Affichage des instructions d'utilisation et de sécurité,
3. Mise à disposition du personnel utilisateur d'un gant anti-coupure textile fixé au mur par une chaînette.
Mise à disposition du personnel utilisateur de gants latex jetables qui devront êtres enfilés avant toute utilisation du gant anti-coupure, afin de garantir l'hygiène de chacun.
4. Formation préalable du Personnel à l'utilisation du coupe-pain : coupe du pain, nettoyage, sécurité...
Dans ces conditions un véritable poste de travail sécurisé a été créé.

NE JAMAIS OTER CETTE PROTECTION PENDANT L'UTILISATION DU TRANCHE-PAIN
Une utilisation sécurisée au maximum nécessite toutefois l'usage d'un gant anti coupure (réf. GANT07 de notre gamme) pour la main manipulatrice du pain.
En cas d'usage du même gant pour plusieurs personnes, il convient pour des raisons d'hygiène d'enfiler au préalable un gant latex.
- La protection plastique fixée, garantit une bonne sécurité lors de l'emploi de l'appareil (uniquement sur le modèle 35CPX)
- Le carter de protection inox, sous le socle, évite le contact avec la lame et permet le nettoyage de l'appareil sans risque de se blesser.
- Quatre patins assurent une excellente stabilité à condition de nettoyer régulièrement le plan de travail des miettes de pain qui font perdre leur adhérence aux patins.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- Lame en acier inoxydable de coutellerie trempé, maintenue par une épaisse équerre ; protégée et guidée de manière précise par un emplacement rainuré dans le socle, ce qui lui confère un effet "cisaille" très efficace.
- L'acier inoxydable trempé ne contenant que 13 % de chrome et 0 % de nickel, il est sensible aux atmosphères humides et/ou salines.
La qualité de son polissage de surface permet à la lame de résister aux piqûres de corrosion.
- Socle et équerre en acier inoxydable, poignée en polypropylène.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec, ou d'une éponge humide.
De temps à autre nettoyer également les patins en caoutchouc pour une meilleure adhérence.
Eviter le nettoyage au lave-vaisselle, l'agressivité des sels de lavage n'étant pas régulière et risquant de provoquer des amorces de corrosion sur la lame.

SUGGESTIONS
Par son excellente coupe et son tranchant net et précis, le trancheur à pain peut être utilisé par exemple, pour sectionner des coings pour la confiture, couper du saucisson en tranches larges ou fines pour "l'apéritif".... Tout aliment de consistance dure nécessitant une lame performante.
Dimensions :
Réf. 35CPX - 520 x 135 x 145 mm / Poids : 2,850 kg

NOTE IMPORTANTE
Une coupure, de nos jours, c'est grave : arrêt de travail, infirmité, problèmes liés au sang, ... Ce coupe-pain est équipé d'une lame très tranchante. Nous recommandons vivement à tout utilisateur l'usage de nos GANTS ANTI-COUPURES en textile souple, tricoté, sans coutures (polyamide), taille 7 (longueur 215 mm, pour femmes, Réf. GANT07).

GB

To slice farmhouse bread, round and various breads… with a maximum of security ensures speed and efficiency.
However, as for any sharpening item, a minimum of vigilance is necessary to use and clean it without risk.

SECURITY
The bread slicer (right handed or left-handed use) is equipped with a very sharp blade and a plastic safety device (only for Ref.35CPX), that catches user's attention near the blade.

PLASTIC SAFETY DEVICE – SETTING UP
First clip it in the small nick, shape the safety decive and then clip in the second most wide nick (handle side)

For the use of our bread slicer in collectivities, we recommend to create a real work station ensuring the worker safety and the compliance to the standards.
This work station may be equipped as following
1. Precise geographic position in the kitchen
2. Display of instructions and safety rules
3. Provision to the workers of a cut – resistant glove fixed on the wall (by example with a chain)
Provision to the workers of disposable latex gloves to be put on before use of the cut-resistant glove in order to ensure the hygiene of the users.
4. Prior training of the workers to the use of the bread slicer : slicing of the bread, cleaning, safety devices...

NEVER TAKE OFF THIS PROTECTION WHILE USING BREAD OF THE SLICER
A safe use to the maximum requires however to use an anti-cut glove (Ref. GANT07 of our range) for the handler of the bread.
If the save glove is used by different people, it is advisable for hygienic reasons to first slip on a latex glove.
- Fixed plastic safety device guarantees a good security while using the bread slicer (only for Ref. 35CPX)
-The stainless steel casing, under the base, avoids contact with the blade and allows item's cleaning without risk.
- Four pads ensure an excellent stability if bread crumbs are regulary cleaned on the working table, because it could prevent the pad's grip.

TECHNICAL PROPERTIES
- Hardened cutlery stainless steel blade, held by a thick square ; protected and guided in a precise way by a precise position in the base, which grants a very efficient cutting effect.
- The hardened stainless steel containing only 13% chromium and 0% nickel.
It is senstive to wet atmospheres and/or saline ones. Quality of its polishing of surface enables the blade to resist to corrosion.
- Base and square in stainless steel, polypropylne handle.

CLEANING AND MAINTENANCE
Clean using a dry cloth, or a wet sponge. From time to time also clean the pads for a better grip.
Avoid dishwasher, outrageous salts's washing induce the beginning of blade's corrosion.

SUGGESTIONS
With its excellent and very precise cut, bread slicer can be use for instance :
- to cut quinces for jam
- to cut dry sausage into thin or wide slices
When you have a drink… Any firm consistency food requiering an efficent blade.
Dimensions :
Ref. 35CPX - 520 x 135 x 145 mm / 2,850 kg

IMPORTANT NOTE
To cut yourselves nowadays is serious : sick leave, infirmity, problems related to blood, …
This bread-slicer is equipped with a very sharp blade. We highly recommend to any user to use our ANTI-GLOVES Flexible textile containing Kevlar, size 7, Ref.GANT07.

DE

Brotschneider für Bauernbrote, runde Brote und verschiedene andere Brote, welcher ein Maximum an Sicherheit, Schnelligkeit und Wirksamkeit bietet.
In jedem Fall ist bei allen Handschneidgeräten ein Minimum an Aufmerksamkeit nötig für die Benützung und die Reinigung ohne Risiko.

SICHERHEIT
Der Brotschneider (für Rechts und Linkshänder) ist mit einer sehr scharfen Klinge und einem Plastikschutz (nur am Modell Ref.35CPX) ausgerüstet, welcher den Benützer vor dem Messer schützt.

MONTAGE PLASTIKSCHUTZ : *Zuerst den Plastikschutz in den schmalen Schlitz einfügen, den Plastikschutz richten und dann in dem zweiten breiteren Schlitz (Seite Griff für Rechtshänder) order (Gegenseite für Linkshändereinsklichen) einklicken.*

Wir empfehlen unseren Brotschneider zum Gebrauch in Gemeinschaftsbetrieben, auf einen stabilen Arbeitsplatz zu installieren, welcher die Sicherheit und die Respektierung der gültigen Normen und Richtlinien und das durch den Chef des Betriebes personalisierte und ausgefertige « Document Unique Obligatoire » (gilt nur für Frankreich) gewährleistet.

Dieser Arbeitsplatz kann wie folgt aussehen :
1. Der genaue Ort des Arbeitsplatzes in der Küche ist festgelegt;
2. Aufhängung der Gebrauchsanleitung und der Sicherheits-Vorschriften;
3. Zurverfügungstellung von Einweg-Latex-Handschuhen sowie eines textilen Antischnitt-Handschuhs, welcher mit einer Kette an der Wand aufgehängt werden sollte. Die beiden Handschuhe sind unbedingt überzuziehen; dies garantiert die Hygiene der beiden.
4. Vorherige Instruierung des Personals bezüglich der Benützung des Brotschneiders : Schneidmesser, Reinigung Sicherheit usw.
Unter diesen Bedingungen ist ein wirklich sicherer Arbeitsplatz geschaffen.

DIESEN SCHUTZ NIEMALS WAEHREND DER VERWENDUNG DES BROTSCHNEIDERS ENTFERNEN
Am sichersten ist es, wenn bei jedem Gebrauch schnittfeste Handschuhe getragen werden (Ref.GANT07 unseres Verkaufsprogrammes), d.h. an der Hand, mit welcher das Brot bewegt wird.
Im Falle, dass derselbe Handschuh von verschiedenen Personen benützt wird, ist aus hygienischen Gründen ein Latex-Handschuh zu empfehlen.
- Der angebrachte Plastikschutz garantiert eine gute Sicherheit während der Verwendung des Gerätes (nur auf dem Modell 35CPX vorhanden).
- Der Inox-Schutz des Gehäuses unter dem Sockel verhindert den Kontakt mit dem Messer und erlaubt die Reinigung des Apparates ohne Verletzungs-Risiko.
- Vier Füsse garantieren eine ausgezeichnete Stabilität; die Stellfläche des Gerätes muss jedoch regelmässig gereinigt und die Brotkrümel entfernt werden ; sonst verlieren die Füsse ihre Saugnapf-Funktion.

TECHNISCHE DATEN
- Messer aus rostfreiem Messerstahl, gehärtet, gehalten durch einen breiten Winkel, durch eine Rille im Sockel geschützt und geführt, was ihm einen sehr wirksamen "Scherenschnitt" erlaubt.
- Der gehärtete rostfreie Stahl enthält nur 13% Chrom und 0% Nickel. Er ist deshalb empfindlich auf Feuchtigkeit und/oder Salz.
Die Qualität und die Polierung der Oberfläche der Klinge macht diese beständig gegen Korrosion.
- Sockel und Winkel aus verzinktem Stahl und Griff aus Polypropylen.

REINIGUNG UND UNTERHALT
Reinigung mit einem trockenen Tuch oder einem feuchten Schwamm.
Von Zeit zu Zeit sind auch die Kautschuk-Füsse zu reinigen, um eine bessere Haftung zu erzielen. Nicht in der Spülmaschine reinigen ; die Aggressivität des Reinigungssalzes ist unregelmässig und es würden sich dadurch Korrosions-Ablagerungen auf dem Messer bilden.

EMPFEHLUNGEN
Dank seinem ausgezeichneten Schnitt und einwandfreier Schärfe lässt sich der Brotschneider zum Beispiel wie folgt verwenden : Teilen von Quitten für Konfitüre, Schneiden von Würsten in breite oder schmale Scheiben für "Aperitif" usw. Alle harten Lebensmittel benötigen ein leistungsfähiges Messer.
Masse:
Ref. 35CPX - 520 x 135 x 145 mm / Gewicht: 2,850 kg.

WICHTIGER HINWEIS
Ein Schnitt ist heutzutage gefährlich : Arbeitsunterbruch, Gebrechen, Probleme mit dem Blutkreislauf usw... Dieser Brotschneider ist mit einer sehr scharfen Klinge ausgestattet. Wir empfehlen jedem Benützer die Verwendung unserer ANTISCHNITT-SCHUTZHANDSCHUHE aus biegsamem Textil auf Kevlar-Basis, Grösse 7 (Länge 215 mm, für Frauen, Ref.GANT07).

ES

No obstante, como para todos los aparatos agudos impulsados manualmente, un mínimo de vigilancia es necesario para una utilización y una limpieza sin riesgo.

SEGURIDAD
El trinchador a pan se equipa de una cuchilla muy aguda y de una protección plástica fija (utilización diestro/zurdo), que llama la atención del usuario cerca de la cuchilla.

CORTA PAN Y APARATOS A FONDUE SEGURIDAD
Nosotros preconizamos para la utilización de nuestro corta pan en colectividades ,la instalación de un verdadero puesto de trabajo garantizando la seguridad del trabajador y el respeto de las normas y las directrices así como el documento unico obligatorio. Ese puesto de trabajo pude ser equipado de la forma siguiente
1. Posición geográfica preciasa del puesto en la cocina
2. Fijacion de las intrucciones de utilización y de seguridad
3. Puesta a disposición del personal utilizador de un guante anticorte textil fijado a la pared por una cadenita
Puesta a disposición del personal utilizador de guantes de latex deshechables que deberán ser enfilados antes de utilizarse el guante anticorte para garantizar la higiene de cada uno.
4. Formación prealable del personal para la utilización del corta pan:c ortapan,limpieza,seguridad.
En estas condiciones un verdadero puesto de trabajo ha sido creado

MONTAJE DE LA PROTTECION :
Priméro clip en la pequena muesca, confirgurar la prottecion y después clip en la segunda muesca mas amplia (cerca de la manilla).

NO PRESCINDIR NUNCA DE ESTA PROTECCION DURANTE LA UTILIZACION DEL CORTA-PAN
Una utilización asegurada al uso como máximo requiere no obstante de un guante anti corte (Ref. GANT07 de nuestra gama) para la mano manipuladora del pan.
En caso de uso del mismo guante para varias personas, conviene por razones de higiene hinchar de antemano un guante látex.
- La protección plástica fijada garantiza una buena seguridad durante el empleo del aparato (unicamente en el modelo 35CPX).
- El carter de protección inox,debajo del fijador,evita el contacto con la hoja y permite la limpieza del aparato sin riesgo de dañarse.
- Cuatro topes aseguran una excelente estabilidad a condición de limpiar regularmente las migas de pan que hacen perder su adherencia.

CARACTERISTIQUES TÉCNICOS
- Cuchilla en acero inoxidable de cubiertos empapado, mantenidos por una gruesa escuadra protegida y guiada de manera precisa por un sitio acanalado en el zócalo, lo que le confiere un efecto "cillaza" muy eficaz.
- El acero inoxidable empapado so'lo que contiene un 13% de cromo y un 0% de níquel, es sensible a las atmósferas húmedas y/o salinas.
La calidad de su pulido de superficie permite a la cuchilla resistir a las picaduras de corrosión.
- Zócalo y escuadra en acero inoxidable, punado en polipropileno

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
Limpiar con ayuda de un trapo seco, o de una esponja húmeda.
De vez en cuando limpiar también los zapatos de goma para una mejor adherencia.
Evitar la limpieza al lavavajillas, la agresividad de las sales de lavado no siendo regular y corriendo el riesgo de causar esbozos de corrosión sobre la cuchilla.

SUGERENCIAS
Por su excelente corte y su filo neto y preciso, el trinchador a pan puede utilizarse por ejemplo, para: Dividir membrillos para la mermelada, cortar salchichón en tramos amplios o finos para "el aperitivo"....
Todo alimento de consistencia dura que requiere una cuchilla potente.
Dimensións :
Ref. 35CPX - 520 x 135 x 145 mm / Pesos : 2,850 kg

NOTA IMPORTANTE
Un corte, hoy dia, es grave : paro de trabajo, enfermedad, problemas vinculados a la sangre, ... Este corte-pan se equipa de una cuchilla muy aguda. Recomendamos vivamente a todo usuario el uso de nuestros GUANTES ANTICORTES. Industria textil flexible a base de Kevlar, ambidiestro, tamano 7, Ref.GANT07.